



## Sigaro

Puro



2 uova  
1 bicchiere di latte  
Mezzo bicchiere d'olio vegetale  
1 bicchiere zucchero semolato  
5 bicchieri di farina  
1 bustina di vaniglia  
Per interno;  
1,5 bicchieri di marmellata

- # Le uova si rompono in una ciotola profonda. Sopra si pizzica lo zucchero. Si miscelano con miscelatore finchè lo zucchero si scioglie.
- # Sopra si aggiungono latte e il burro. Dopo aver impastato per un pò si aggiungono vaniglia metà della farina, lievito polverante così si impsatano poi si aggiunge l'tra metà della farina.
- # L'impasto si rilascia ariposare per 10 - 15 minuti.
- # L'impasto riposato si condivide in 22 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre come dimensione di piattino dolce.
- # Si mette marmellata tutte le parte dell'impasto aperto. Per non esagerarsi al di fuori la marmellata, dai fianchi si piegano e si fanno il rullo.
- # Dopo aver preparato tutti sigari così , si filano nel vasooio oliato. Sopra non si mette nessun materiale .
- # Il vassoio si infila nel forno riscaldato a 170 gradi . Si cucinano i panini rimangono bianchi.

**Nota: Sigaro è un trattato tra panino e biscotto. Il tempo di resistenza è durevoli.**